

Fiche technique de fabrication N° : 788

Mille Feuille à l'anisette

Desserts : Pâte feuilletée

Quantité **8** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Feuilletage						
Margarine feuilletage	kg	0,300	1	BASE - Réaliser un feuilletage à 6 tours	30 '	20 '
Sel fin	Pm	Pm	2		10 '	
Farine t45	kg	0,400	3		- Pour un mille feuilles de 8 personnes, abaisser 1 plaque de feuilletage d'environ 50 cm de long sur 40 de large	
Eau	L	0,20		- Cuire après repos		
Pâtissière						
Sucre semoule	kg	0,125	4	PATISSIERE - confectionner une crème pâtissière (infuser les grains d'anis dans le lait) et parfumer au pastis lorsque la crème est froide	15 '	
Vanille liquide	L	0,00				
Farine t45	kg	0,070				
Œufs (jaunes)	Pièce	4				
Pastis	Bouteill	0,05	5	MONTAGE - Découper délicatement la plaque de feuilletage cuit en 3 bandes de 12 cm de large sur 50 de long	05 '	
Badiane	Bocal	0,02	6		- Masquer la première bande avec la pâtissière	05 '
Lait 1/2 écrémé	L	0,50				
Décor						
Couverture noire	kg	0,050	7	- Recouvrir avec une seconde bande de feuilletage, la masquer également de pâtissière	05 '	
Fondant blanc kg	kg	0,150	8	- Recouvrir avec la dernière bande retournée	05 '	
			9	- Parer légèrement si nécessaire	05 '	
			10	- Glacer au fondant	10 '	
			11	DRESSAGE - Sur plateau rectangulaire avec papier dentelle	05 '	
				Estimation de temps	1h35	0h20

Valeur alimentaire /U	656	K/cal	2744	Kjoule	Gr protéine/ U	9	Gr Lipide/ U	37	Gr Glucide/ U	71
PR total	4,43 €	PR unitaire	0,55 €	Coef	1,3	PVHT Total	5,75 €	PV U HT	0,72 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1954

Mignon de porc à la moutarde

Viandes de boucherie : Porc

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Echalotes	kg	0,040				
Huile de tournesol	L	0,04				
Vin blanc	Bouteill	0,20				
Tomates cerise	kg	0,040				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
Moutarde à l'ancienne	kg	0,040				
Filet mignon de porc	kg	0,600				
Persil en branche kilo	kg	0,040				
Crème liquide UHT	L	0,20				

Valeur alimentaire /U	163	K/cal	683	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	19
PR total	13,88 €	PR unitaire	3,47 €	Coef	1	PVHT Total	13,88 €	PV U HT	3,47 €	

Fiche technique de fabrication N° :578

HARICOTS BLANCS BRETONNE

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Sel fin	Pm	Pm	1			
Base						
Haricots blancs secs	kg	0,360	2		20 '	
Garnit. aromati.						
Carottes	kg	0,080	3			
Bouquet garni	Pièce	0,4	4		10 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	1,20	5		10 '	
Oignons	kg	0,080	6			
Clous de girofles	Bocal	0,40	7			
Bretonne						
Tomates garniture	kg	0,200	8		05 '	
Bouquet garni	Pièce	0,4	9		15 '	
Beurre	kg	0,020	10			
Sel fin	Pm	Pm			10 '	
Vin blanc	Bouteill	0,04				
Ail	kg	0,004				
Persil plat kilo	kg	0,008				
Oignons	kg	0,080				
				BASE		
				- Tremper les haricots la veille		
				- Marquer en cuisson, à ébullition écumer, ajouter la garniture aromatique		
				- Cuire		
				- Retirer la garniture aromatique, garder uniquement le liquide nécessaire (doit recouvrir à peine les haricots)		
				- Lier avec la garniture bretonne, rectifier l'assaisonnement et dresser		
				GARNITURE AROMATIQUE		
				- Eplucher et laver les légumes, les laisser entiers, piquer le clou de girofle dans l'oignon		
				BRETONNE		
				- Hacher l'oignon		
				- Monder et concasser les tomates		
				- Suer les oignons, déglacer au vin blanc, ajouter les tomates et étuver avec bouquet garni et ail		
				- En fin de cuisson, ajouter le persil haché		
					Estimation de temps	1h30

Valeur alimentaire /U	365	K/cal	1529	Kjoule	Gr protéine/ U	22	Gr Lipide/ U	6	Gr Glucide/ U	54
PR total	27,98 €	PR unitaire	6,99 €	Coef	1,3	PVHT Total	36,37 €	PV U HT	9,09 €	